

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кокрекская средняя общеобразовательная школа»

Адрес ОУ Республика Дагестан, Хасавюртовский район с. Кокрек ул. Г. Цадасы №3

Телефон 89285566510

Проектная мощность школы 425

Здание типовое/ приспособленное

Пищеблок типовой/приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 80 человек **в одну (две) смену(ы)**

Фактически детей 439 человек

Получают горячее питание 439 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
|-------|--|--------|
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах) | |
| 3 | Буфет-раздаточная | |
| 4 | Арендованное помещение | |
| 5 | Помещение для приема пищи | |
| 6 | Отсутствует все вышеперечисленное | |

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

| 1. Водоснабжение | |
|--|----|
| централизованное | Да |
| собственная скважина учреждения | |
| в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность | |
| вода привозная | |
| 2. Горячее водоснабжение | |
| централизованное | |
| собственная котельная | |
| водонагреватель | Да |
| наличие резервного горячего водоснабжения | |
| 3. Отопление | |
| централизованное | |
| собственная котельная и пр. | Да |
| 4. Водоотведение | |
| централизованное | |

| | |
|-------------------------------|----|
| выгреб | Да |
| локальные очистные сооружения | |
| прочие | |
| 5.Вентиляция | |
| естественная | |
| механическая | Да |

3. Для перевозки продуктов питания используется:

| № п/п | Транспорт | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1 | Специализированный транспорт школы | |
| 2 | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | Да |
| 3 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | |
| 4 | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | |

4. Характеристика пищеблока.

| Набор помещений | Площадь, м ² | Наименование оборудования (фактическое наличие) | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата под-ключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям Сан-ПиН (наименование, кол-во штук) |
|------------------|-------------------------|---|------------|-------------------|-------------------|----------------|---|
| Обеденный зал | | Столы обеденные | 20 | 1998 | | | |
| | | Стулья | 80 | 1998 | | | |
| | | Раковины для мытья рук | 4 | 2020 | 01.09.2020 | | |
| | | Электрополотенца | 4 | 2020 | 01.09.2020 | | |
| Раздаточная зона | | Мармит 1-х блюд | | | | | |
| | | Мармит 2-х блюд | | | | | |
| | | Мармит 3-х блюд | | | | | |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | | | | | |
| | | Прилавок нейтральный | | | | | |
| | | Прилавок для столовых приборов | | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------|--------|--|---|------|------------|----|---|
| | | Другое | | | | | |
| Горячий цех | | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2013 | 01.09.2013 | 25 | 1 |
| | | Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Котел пищеварочный | | | | | |
| | | Электрическая сковорода | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | 1 | 2019 | 01.09.2013 | | |
| | | Пароконвектомат | | | | | |
| | | Столы производственные | | | | | |
| | | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 3 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Универсальный механический привод для готовой продукции | | | | | |
| | | или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2020 | 01.09.2020 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | | | | | |
| | | Миксер 10-20л | | | | | |
| | | Тележка сервировочная | | | | | |
| | | Тележка для сбора грязной посуды | | | | | |
| | | Хлеборезка | | | | | |
| | | Шкаф для хранения хлеба | | | | | |
| | | Подставки под кухонный инвентарь | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | Другое | | | | | | |
| Холодный цех | | Стол производственный | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Весы электронные | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2013 | 01.09.2013 | | |
| | | Универсальный механический привод | | | | | |
| | | или овощерезательная машина | | | | | |
| | | Бактерицидная установка | | | | | |
| | | Моечная ванна | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Догоготовочный цех | Стол производственный | | | | | | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | Моечная ванна | | | | | | |
| | овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | | |
| | овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | | | | | | |
| | Весы электронные | | | | | | |
| | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Мучной цех | Стол производственный | | | | | | |
| | Тестомесильная машина | | | | | | |
| | Пекарский шкаф | | | | | | |
| | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | Моечная ванна | | | | | | |
| | Весы электронные | | | | | | |
| Помещение для обработки яйца | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | Моечная ванна 3-х секционная | | | | | | |
| | или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости | | | | | | |
| | Стол производственный | | | | | | |
| | Шкаф холодильный | | | | | | |
| | Овоскоп | | | | | | |
| Мясо-рыбный цех | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | Стол производственный | | | | | | |
| | Моечная ванна 3-х секц. | | | | | | |
| | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | Электропривод для сырой продукции | | | | | | |
| | или электромясорубка | | | | | | |
| | Весы электронные | | | | | | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | Полка для разделочных досок | | | | | | |
| Овощной цех (первичной обработки) | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | | |
| | Стол производственный | | | | | | |
| | Стеллаж кухонный настенный | | | | | | |
| | Весы | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|------|------------|---|---|
| | | Стеллаж кухонный | | | | | |
| | | Картофелеочистительная машина | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Овощной цех (вторичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | |
| | | Овощерезательная машина | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | |
| | | Весы | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | |
| | | Водонагреватель | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Моечная столовой посуды | | Стол для сбора отходов | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | |
| | | Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | | | | | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | | | | | |
| | | Посудомоечная машина | | | | | |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | | | | | |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | |
| | | Водонагреватель проточный | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | | Шкаф для уборочного инвентаря | | | | | |
| | | Душевой поддон | | | | | |
| | | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Склад для хранения овощей | | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | | | | | |
| | | Стеллажи | 6 | 2013 | 01.09.2013 | 2 | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | 1 |
| | | Подтоварники | | | | | |
| Склад для | | Стеллажи | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------------|---|------|------------|--|---|
| сыпучих продуктов | | Подтоварники | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2011 | 01.09.2011 | | 1 |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | 1 |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | 1 |
| Загрузочная продуктов | | Подтоварник | | | | | |
| | | Весы товарные электронные | | | | | |
| Складские помещения отсутствуют | - | - | | | | | |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь, м ² | Оборудование |
|---|-------------------------|--------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 12 | умывальник |
| Гардеробная персонала | | Вешалки 4 шт |
| Душевые для сотрудников пищеблока | | |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | | |

6. Штатное расписание:

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 4 | 100 | | | Да |
| Рабочих кухни/помощники повара | 4 | 100 | | | Да |
| Официантов | | | | | |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | | | | | |
| Технических работников/ уборщицы | | | | | |

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| № п/п | Учреждение, организация | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1. | Образовательного учреждения | Да |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | |
| 3. | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | |

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – Да.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).
с предварительным накрытием (кол-во детей) - 90 чел.

через раздачу (кол-во детей) - _____ чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

| № п/п | наименование документации | №, дата, наименование, наличие |
|-------|---|--------------------------------|
| 1 | Программа по питанию | да |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся | да |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ № 69 от 27.08.2021 г |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» | Приказ № 68 от 27.08.2021 |
| 5 | Положение об организации питания | Приказ № 68 от 27.08.2021 |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Приказ № 68 от 27.08.2021 |
| 7 | Приказ о создании школьного совета по питанию | Приказ № 67 от 27.08.2021 |
| 8 | Положение о школьном совете по питанию | Приказ № 67 от 27.08.2021 |
| 9 | Наличие плана работы совета по питанию | да |
| 10 | Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию | да |
| 11 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | да |
| 12 | График питания в школьной столовой | да |
| 13 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | да |
| 14 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | да |
| 15 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | да |
| 16 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | да |
| 17 | Наличие должностных инструкций | да |
| 18 | ДРУГОЕ | |

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

| | | | |
|---|------------|-------------------------------|--------|
| № | Стоимость: | одноразового горячего питания | 61 руб |
|---|------------|-------------------------------|--------|

| | | | |
|-----|--|----------------------|--|
| п/п | | двухразового питания | |
| | | полдника | |
| 1 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека) | | |
| 2 | Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека) | | |
| 3 | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) | | |
| 4 | Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека) | | |
| 5 | Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека) | | |
| 6 | Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека) | | |

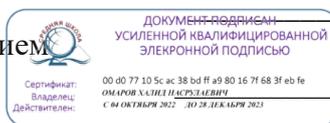
18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

Договор № 213 от 03.08.2021 г МУП «Дезинфекционист» г.Хасавюрт

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

Договор № 4 от 09.01.2021 г. МО «Сельсовет Кокрекский»

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания
Начальник Управления образованием
района/городского округа
Руководитель ОО



Касимов В.А.

Кабардиев К.А.

Омаров Х.Н.